

國立體育大學企業參訪 成果報告書

主辦單位：教務處教學業務發展組

執行單位：休閒產業經營學系

帶隊教師：王俊人 教授

執行期間：2020/6/19

壹、執行成果概述

參訪單位	宜蘭酒廠、安永心食館、金車噶瑪蘭威士忌酒廠
參訪地點	宜蘭市舊城西路3號（宜蘭酒廠內）、264宜蘭縣員山鄉員山路二段326號、宜蘭蘇澳鎮中山路二段415號
系所別	休閒產業經營學系碩士班
參訪人數	參與教師__1__人，職員__0__人，學生__13__人，合計__14__人
參訪目的	<p>1. 藉由企業參訪讓學生了解國內休閒企業模式及轉型方式</p> <p>2. 甲子蘭酒文物館參訪能夠讓學生了解品牌轉型經營需要具備哪些要件，在轉型中所要面臨的問題為何</p> <p>3. 金車噶瑪蘭威士忌酒廠則是讓學生了解一間企業如何多角化經營不同領域之產品線，運用甚麼經營策略來面對完全不同的產業區塊。</p> <p>3. 安永心食館讓學生了解科技與海洋資源如何作結合，以及一間企業如何以企業社會責任作為重要目標，透過VR、AR來達到海洋教育及永續環境能源之目的。</p>
參訪過程	<p>甲子蘭酒廠:認識宜蘭酒廠歷史變革→酒廠生產線</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>金車噶瑪蘭威士忌酒廠:威士忌酒廠歷史、生產過程→試聞試飲區認識不同酒的口感</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>安永心食館:由導覽人員進行介紹工廠歷史、擁有特色與技術及目前生產產品→鱸魚精生產過程→體驗VR、AR互動科技</p>
參訪檢討	<p>此次參訪活動唯一美中不足的事情是因來往交通時間考量，因此忍痛放棄最後一站參訪地點，少了解一間企業轉型範例。</p> <p>經此次參訪我認為下次參訪應以兩天時間做為考量，並加入實作讓學生透過實作加深對生產鏈的過程和企業經營模式。</p>
參訪成效	<p>經由此次參訪讓同學了解國內休閒企業模式及轉型方式，由於每間企業所發展之方向完全不同，因此給了同學啟發未來畢業後對不同產業和新創產品更多的想像空間。在甲子蘭酒文物館的參訪過程中讓同學了解品牌轉型經營需要具備哪些要件，在轉型中所要面臨的問題為何，而金車噶瑪蘭威士忌酒廠則是讓學生了解一間企業如何多角化經營不同領域之產品線，運用甚麼經營策略來面對完全不同的產業區塊。接著透過安永心食館讓學生了解科技與海洋資源如何作結合，以及一間企業如何</p>

	<p>以企業社會責任作為重要目標，透過VR、AR來達到海洋教育及永續環境能源之目的。透過這次參訪過程讓學生了解目前的產業趨勢不單單只是為了原公司生產的為主，更是要透過不同產業領域創新結合才能提供給需求市場不同的產品選擇，在這個商品生命週期愈來愈短的市場趨勢下，更要注意如何能夠保持賞品創新和多元化發展。</p>
建議事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 建議未來參訪須考量交通時間應提高參訪天數 2. 建議後續舉辦者能夠加入更多與實作相關之內容

貳、企業參訪單位資料

公司名稱	甲子蘭酒文物館	金車噶瑪蘭威士忌	安永心食館
公司地址	宜蘭市舊城西路3號（宜蘭酒廠內）	264宜蘭縣員山鄉員山路二段326號	宜蘭蘇澳鎮中山路二段415號
接待單位	由老師親自導覽	由老師親自導覽	安永心食館導覽
聯絡人			
聯絡電話	(03)932-1517	0800-588-911	0800-533-699
傳真號碼	(03)-9354542	(02) 2368-8128	(03)-995-5369
E-Mail			anyo.service@anyomuseum.com
公司網址	https://event.ttl.com.tw/yl/index.aspx	http://www.kavalanwhisky.com/zh-tw	http://www.anyomuseum.com/
公司簡介 (產品)	<p>0.1公升玉泉窖藏金雞老紅酒</p> 	<p>噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌</p> 	<p>健康優鮮-鱸魚精</p> 

參、參訪活動照片



照片說明：

此為宜蘭酒廠過去釀造紅露酒之設備，由教授帶領導覽述說過去宜蘭酒廠如何釀造紅露酒。紅露酒以紅麴與糯米釀製，紅露酒屬於釀造酒，其色澤呈琥珀紅，入口回甘有東方紅鳩之美名，其公法須以糯米加入紅麴，經發酵等工序，壓榨後存於陶瓷中並存於酒窖，歷經兩年熟成、醇化，依存放年齡不同而產生不同色澤，呈現給國人。



照片說明：

此區為目前宜蘭酒廠過去因國際化趨勢下，紅露酒的生存受到擠壓，宜蘭酒廠面臨轉型，而開創了不同的產品及釀造代工，目前生產台啤公司釀造18天生啤酒及經典金牌啤酒及保留傳統紅露酒及高粱酒、竹葉青等台灣經典酒，並與花蓮酒廠為台灣目前唯一兩間生產台灣品牌威士忌品牌 - OMAR，並與國外酒廠合作由酒廠裝桶之白蘭地以及紅酒。



照片說明：

此為宜蘭酒廠文物館外觀，內部主要介紹宜蘭酒廠歷年來歷經時代變革，及產業如何度過產業轉型及創新的過程。



照片說明：

此為噶瑪蘭威士忌酒廠目前存放威士忌的四種酒桶，分別為Vinho-葡萄酒桶、Brandy-白蘭地桶、Port-波特桶、Bourbon-波本桶，照片中沒提到的還有Oloroso-雪莉桶、Punchen-糖蜜桶、Amontillado-雪莉桶。

兩種的雪莉桶差別在於Oloroso 是一種比Fino或Amontillado氧化時間更長的一種雪利酒，擁有深沉豐富的色澤。酒精濃度通常在18-20%，也是度數最高的瓶裝雪利酒。和Amontillado一樣，味略干，通常製作成甜味進行出售，稱作奶油雪莉（Cream Sherry）。



照片說明：

此為威士忌陳釀的步驟，噶瑪蘭威士忌都以單一桶裝的方式陳釀，單一桶裝方式不會經過冷凝與加水稀釋，每一桶都有自己的特性，會以單一桶裝方式代表對酒相當有信心。



照片說明：

此為噶瑪蘭威士忌中纖工法-蒸餾，此方法具有濃縮的作用，經發酵的低酒精度「Wash(酒膠)或Beer」在蒸餾為新酒，酒廠採用銅質蒸餾桶，此特性為將發酵的硫化物去除。



照片說明：

此為噶瑪蘭威士忌試酒及販售威士忌酒品及周邊的中心，取名為酒堡。



照片說明：

此照片為安永心食館董事長 翁金珠女士與大家合照。安永心食館為半導體材料設備通路商龍頭-崇越科技集團，結合石安、科技互動、環保節能，打造之綠建築觀光工廠，透過高科技互動，讓參觀者認識海洋飲食教育，引進Cells Alive System保鮮技術，此技術有別於以往急速冷凍，此技術能夠讓食材能夠保鮮中不破壞其食物中分子結構，使其保有原食材之風味。安永心食館為善盡企業責任於2019與地方創生計畫，結合小農產業，期待為台灣漁業、食品業提升品質。

工廠更以綠建築拿下2017年 入選「世界建築節獎」WAF(World Architecture Festival)

2018年 獲頒內政部「鑽石級綠建築」獎章、2019年 榮獲艾特獎首獎「最佳綠色建築設計獎」。

安永心食館以鱸魚精著名，以具備產銷履歷的金目鱸，並採用日本獨家CAS(Cell Alive System)技術保鮮，經檢驗證明，具有多種胺基酸及膠原蛋白，提供良好的營養補充元素，並榮獲2018/2019/2020榮獲《Monde Selection世界品質評鑑大賞》金牌獎。



照片說明：

此為安永心食館的生產線過程中的第一步-和料，將鱸魚精與水進行攪拌並進行固定溫度下空餾使其不會產生額外不必要之物質。